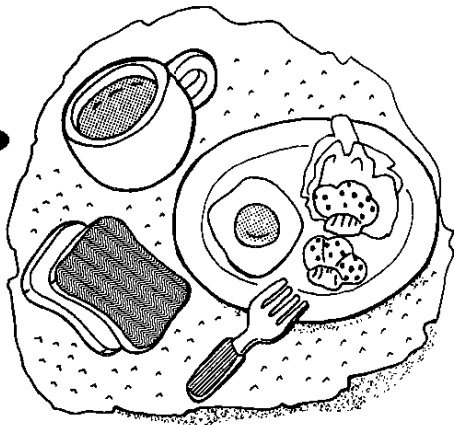
| 品名 | 10－628 |
| --- | --- |
| | 10－629 |

| 型式名 | TP－R368FT－B－1 |
| --- | --- |

# ガステーブル
# 取扱説明書

ご使用になる前に必ずこの取扱説明書をよくお読み、十分にご理解したうえで正しくご使用ください。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」は、いつでもご覧になれる身近なところへ大切に保管してください。なお、ご不明な点があればお買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガス支社にお問合わせください。

天ぷら油過熱防止機能付

（正しく使って上手に節約）

（10－628）

大阪ガス

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、「取扱説明書」を大切に保管してください。
**取扱説明書を紛失された場合は、お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガス支社へご連絡ください。**
**その際、機器本体の銘板をご覧のうえ、型式名・製造年月をお知らせください。**

# もくじ

# 安全に正しくお使いいただくために

## 表示について

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

| | |
|---|---|
| ⚠ 危険 | この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。 |
| ⚠ 警告 | この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。 |
| ⚠ 注意 | この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。 |

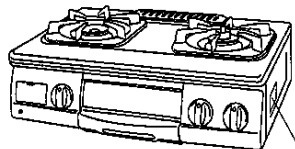
 一般的な禁止　 火気厳禁　 触れるな

 分解禁止　 必ず行う

| | |
|---|---|
| ご注意 | 注意していただきたい内容を示しています。 |
| 一口メモ | 知っておいて欲しい内容を示しています。 |
| (○○ページ) | 文章中の（　）内のページは参照ページを示しています。 |

## 機器本体の表示について

**使用上の注意・火災注意・やけど注意**

使用上の注意・火災注意・やけど注意をトッププレートに表示しています。

**銘板**

型式名・使用ガスの種類・製造年月・製造事業者等を表示しています。



# 必ずお守りください



## ⚠危険

### ■ガス漏れに気づいたら

全ての処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周囲の電話を使用しない。炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

①すぐに使用をやめ（器具栓つまみを「止」）ガス栓を閉める。
②窓や戸を開けてガスを外に出す。
③販売店または、ガス供給業者に連絡する。

## ⚠警告

### ■設置について

この機器を安全にお使いいただくために「部品のセット」、「機器の設置について」のページをよくお読みになり、十分に理解した上で正しく設置する。

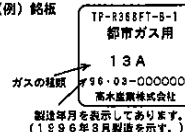
### ■異常燃焼したときや地震・火災などの緊急の場合は、使用をやめる

①あわてず消火操作　②ガス栓を閉める／ガス栓ソケットを外す

ガス栓を閉める

### ■必ず銘板に表示のガスを使う

（銘板は機器右側面に貼付）火災の原因および不完全燃焼の恐れがあります。
わからない場合は販売店またはガス供給業者に連絡してください。

（例）銘板

## <火災予防>

### ■グリル排気口をふさがない

異常過熱し、火災や故障の原因となる場合や一酸化炭素中毒の恐れがあります。

禁　止

### ■機器の上や周囲には、カーテンなど燃えやすいものを近づけない

火災の恐れがあります。

# 必ずお守りください

## ⚠警告

### ＜火災予防＞

**■火をつけたまま離れない**
火をつけたまま就寝、外出は絶対にしない。
電話や来客などの場合も、一旦、火を消す。
特に天ぷら、揚げものをしているときは危険です。

**■スプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを近くで使用しない**

**■機器周囲の改装をしない**
機器を設置した後、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）はしない。
設置基準上問題となる場合があり、火災などの原因となる場合があります。わからない場合は販売店、または最寄りの大阪ガス支社にご相談ください。

**■機器の周囲にスプレー缶を置かない**
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発の恐れがあります。

## ⚠注意

### ＜やけどに注意＞

**■使用中や使用直後は、操作部以外は触らない**
機器本体とその周辺および調理道具が熱くなります。
魚を裏返すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないように注意する。
特に小さな子供がいる家庭ではやけどに注意する。

**■排気口に手や顔を近づけない**
グリルを使うときは、排気口から高温の排気が出ますので注意する。やけどをする恐れがあります。

**■グリル使用前に庫内を確認する**
食品くずやふきんなどがあると、使用中燃えることがあり危険です。

**■バーナー付近に手や顔を近づけない**
点火操作をするときはバーナー付近に手や顔、衣服を近づけない。炎や熱で衣服に燃え移ったりやけどをする恐れがあります。



## ⚠注意

### ＜ガス事故防止＞

**■使用後は、消火を確かめ、お出かけやお休みの際には、ガス栓を必ず閉める**

**■使用中はときどき窓を開けるか換気扇を回す**
閉めきった部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の危険があります。

**■ガス用ゴム管以外は使わない**
検査合格品またはＪＩＳマーク入りを使う。
ビニール管は絶対に使用しない。
ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替える。

### ＜使用上の注意＞

**■用具について**
コンロを覆ってしまうような大きな鉄板・陶板類およびアルミ製のしる受けマット、その他の補助用具などは使用しない。不完全燃焼や過熱による機器の焼損や火災などの原因になります。コンロの上で鉄板焼き、焼網などを使用すると、トッププレートの温度が高くなり、汚れが取れにくくなったり、フッ素樹脂加工が変色することがあります。

禁 止

**■バーナーの点火つまみを間違えない**
使用するバーナーの点火つまみを間違えないように注意する。別のバーナーが点火し、危険です。

**■点火操作を繰り返さない**
点火操作を繰り返し行う場合は、周囲のガスがなくなるまで待ってから行う。爆発事故を起こす恐れがあります。

**■グリルとびらに強い力を加えたり、ぶつかったりしない**
けがをする場合があります。また、とびらが変形したり、閉まらなくなったりします。

# 必ずお守りください

## ⚠注意

### <使用上の注意>

**■グリル水入れ皿に水以外のものは入れない**

アイディア商品として市販されている沸石（粒状の石）等を水のかわりに入れて使用しない。機器の損傷や火災の原因となります。

**■調理以外に使わない**

火災や焼損の原因になります。
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどはしない。

禁　止

**■市販のアルミマットは使わない**

しる受け皿の上に市販のアルミはく製のしる受け皿を使わない。異常燃焼の恐れがあります。

**■グリル庫内に、アルミはくは敷かない**

アルミはくは、脂がたまり燃え上がるので敷かない。

禁　止

## ご注意

**■点火・消火を確認**

使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

炎を確認

**■グリル水入れ皿を使用直後、水につけない**

変形したり、割れたりして危険です。また、水が加熱されて飛び散ったりするので、ご注意ください。

**■グリルとびらに水をかけない**

使用中、使用直後の熱いときに、グリルとびらに水がかかると割れる恐れがあります。

禁　止

**■業務用には使わない**

本製品は家庭用なので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。

**■なべのとってなどが排気口にかからないようにする**

とってが過熱され、やけどする恐れがあります。





# 各部の名称とはたらき

## 機器本体

〔本図は１０－６２８（左がチャオバーナー）を示します。〕

※右タイプはチャオバーナー、標準バーナー（温度センサー付）、つまみが入れ替わります。

- **グリル排気口カバー**
- **グリル排気口**
- **チャオバーナー**：チャオバーナーのコンロです。
- **フッ素樹脂加工トッププレート**
- **グリル焼網**：グリル水入れ皿に入れて使います。
- **チャオバーナー器具栓つまみ**
- **電池フタ**：電池をセットするとき、開けます。
- **電池確認ランプ**
- **グリルとって**
- **グリルとびら**
- **ごとく**：この上に鍋などをのせます。左右共通です。
- **しる受け皿**：コンロ用の受け皿です。左右共通です。「マエ」マークが手前です。
- **標準バーナー**：標準バーナーのコンロです。（温度センサー付）
- **標準バーナー器具栓つまみ**
- **グリル器具栓つまみ**
- **グリル水入れ皿**（１５ページ）：グリルを使うときに、水を入れます。

〔１０－６２９〕

- 標準バーナー（温度センサー付）
- チャオバーナー
- 標準バーナー器具栓つまみ
- チャオバーナー器具栓つまみ

**付属品**

乾電池（単１－１．５Ｖ２個）

## 本体裏

- **銘板**（１０ページ）：使用できるガスの種類が表示してあります。
- **ホースエンド**（１１ページ）：ゴム管を接続します。

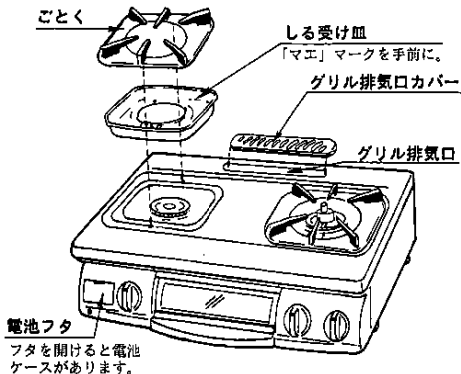
## チャオバーナー

- バーナーキャップ
- 立消え安全装置炎検出部：立消え安全装置は使用中にバーナーが消火した場合、ガスの噴出を防ぎます。
- バーナー本体

## 標準バーナー（温度センサー付）

- 温度センサー：鍋底の温度を感知する部分です。
- バーナーキャップ

# 部品のセット ⚠警告

バーナーキャップやしる受け皿、ごとくは上下前後を正しくセットする。誤セットした場合、炎が不揃いになったり、機器が異常過熱します。

**バーナーキャップのセット**

標準バーナー（温度センサー付） ハイカロリーバーナー

「マエ」マークを手前に　「H」マークを手前に

セットする際は傾けないように！

浮き 傾き 禁止

**乾電池のセット**

温度センサー付バーナーは乾電池が必要です。

1．フタを開け、電池ケースを引き出します。

2．電池ケースの中の表示に合わせて⊕⊖を間違えずに2個入れます。

**一口メモ**

- 2個とも同じ種類の新しい乾電池をお使いください。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年が目安です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため、寿命が短くなっている場合があります。

**ご注意**

- 使用済乾電池は、分解したり、加熱したり、火の中に投げ込んだりしないでください。

**電池確認ランプ**

<点滅>…ランプが点滅したら「そろそろ交換してください。」

<点灯>…ランプが点灯したら「センサー付バーナーは使えません。乾電池を交換してください。」乾電池の容量が全くなくなってしまったときは、点灯しません。

**一口メモ**

- 電池確認ランプは標準バーナー器具栓つまみを回したときのみ作動します。
- 乾電池が正しくセットされていなかったり、全く容量がなくなっていると、標準バーナー器具栓つまみを「点火」の位置まで回したときに火はついていますが、手を離すと消火します。すぐに乾電池を点検してください。



# 機器の設置について



## 準備

（例）銘板

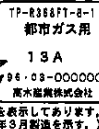
TP-R368FT-8-1 都市ガス用 13A 96・03-000000 高木産業株式会社

ガスの種類　ガス種を確認

製造年月を表示してあります。（1996年3月製造を示す。）

**1．梱包からの取り出し**

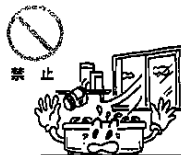
- 箱から本体および部品を取り出し、あて紙や梱包部材を取り外します。
- グリル内の包装した部分を取り出します。

**2．ガスの種類をチェック**

⚠警告
- 機器右側面（銘板）に表示してあるガス（ガスグループ）を必ず使用する。火災の原因および不完全燃焼の恐れがあります。

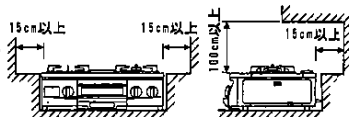
## 設置場所について －⚠警告－

禁止

**1．設置場所のチェック**

- 棚など落下の危険がある所を避ける。
- 強い風が吹き込む所を避ける。風で吹き消される事があります。
- カーテンや燃えやすいもののそばでは使用しない。
- 機器は水平な換気の良い所に設置して使用する。
- 湯沸器の下に機器を設置しない。
- 樹脂製の照明器具の下での使用は避ける。照明器具のかさなどが変形することがあります。

**2．防火措置**

- ガステーブルの側面、背面などの周囲と、可燃性の壁の間は15cm以上離してください。
- ガステーブルの上方と、可燃性の天井、棚などの間は100cm以上離してください。

15cm以上　15cm以上　100cm以上　15cm以上

**－上記の条件を満たさない場合－**

- 図1のように背面、側面には別売防熱板を取り付けてください。
- 図2のように上方には別売防熱板を2～3枚取り付けてください。
  上方に防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、80cm以上離してください。
- 調理台、流し台などの上面、側面が可燃性で器具のトッププレートとほぼ同じ位置（図3）、または高い場合（図4）も防熱板で調理台、流し台の側面保護してください。
  （特にチャオバーナー側に注意してください。）

防熱板(No. 15-100-0078)　隙間1cm以上　30cm以上　防熱板(No. 15-100-0077)　0cm以上　0cm以上

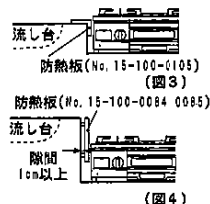
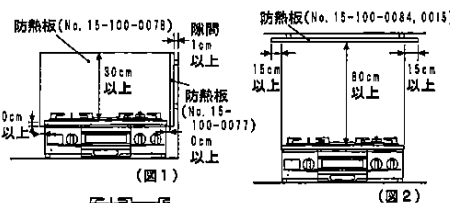
（図1）

（図2）

流し台　防熱板(No. 15-100-0105)

（図3）

防熱板(No. 15-100-0084, 0085)

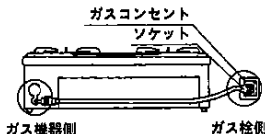
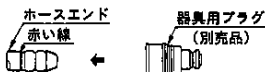
（図4）

⚠注意

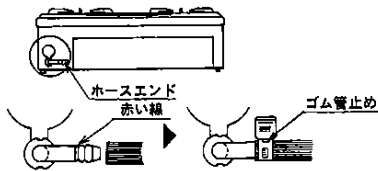
上記の防火措置を必ず行う。可燃性の壁に、ステンレス板やタイルなどの不燃材を直接張り付けた場合でも、伝熱により長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがあります。

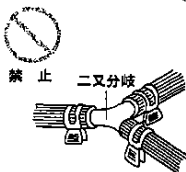
# 機器の設置について

## ガス接続

### ガスコンセントの場合

ガスコンセントとは、つまみのないガス栓のことで、ソケットを差し込むと自動的にガス栓が開き、抜くと閉まります。

| ガス機器側の接続 | ガス栓側の接続 |
|---|---|
| 1．まず、別売の器具用プラグをホースエンドに差し込む。      2．器具用ソケットを器具用プラグに“カチッ”と音がするまで差し込む。   | **取り付けかた** 1．ふたの右端を押し、ふたを開ける。 2．ガス栓用ソケットをガスコンセントに、“カチッ”と音がするまで差し込む。   **取り外しかた** 右側にあるふたを押すと、ソケットが外れます。   |

### ゴム管の場合

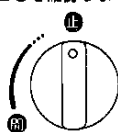
●ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格品またはＪＩＳマーク入り）をご使用ください。
●ゴム管を機器に触れないようにできるだけ短く切る（２ｍ以下）。
●ホースエンドの赤い線まで差し込みゴム管止めで確実に止める。
●ゴム管の一方をガス栓に差し込みゴム管止めで確実に止める。

⚠注意
●折ったり、ねじったり、引っ張ったりしない。
●ひび割れたり、差し込みがゆるんでいるゴム管の使用や、継ぎ足し、二又分岐は絶対しない。
●ゴム管をガステーブルの下に通したり、触れたりしないように、また加熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットする。
●ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム管の使用状態が常に点検できるように接続する。
●ゴム管は、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。
ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因となります。

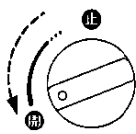
禁　止　　二又分岐



# コンロの使いかた

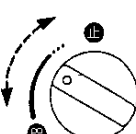


## 1．準備

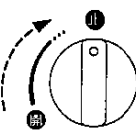
●器具栓つまみが「止」の位置にあることを確認します。

●お部屋のガス栓を全開にします。

## 2．点火

●器具栓つまみを「開」の位置まで回します。
●カチッと音がして、バーナーに点火します。
点火してから数秒間つまみを保持し、手を離します。途中で手を離すと点火しなかったり、消えてしまったりします。
◆初めて使うときは
●ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
●点火の操作を３～４回繰り返します。

**一口メモ**
器具栓つまみから手を離したときに火が消えた場合は保持時間の不足です。もう一度やり直し、保持している時間を長くします。

## 3．火力調節

●点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
●器具栓つまみを回して、炎を見ながら火力を調節します。
・強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。
・弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。

⚠注意
鍋の大きさやとっての形状などに合わせて炎を調節する。
排気熱や炎があふれて鍋のとってが過熱します。とってが焦げたり、変形することもありますので注意する。
やかんやフライパンなどとってが樹脂のものは注意して使う。樹脂部分の破損の原因になります。

## 4．消火

●器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。
完全に火が消えたことを確認します。

⚠注意
コンロとグリルを同時に使うときは、コンロにかけた鍋などのとってをグリル排気口の方に向けない。排気口からの熱気のためにとってが熱くなります。

# コンロの使いかた

## 天ぷら油過熱防止機能 ＜標準バーナー側＞

天ぷらなどの調理油の過熱によって起こる火災を防止します。
標準バーナーは、温度センサーが２５０℃～２７０℃になると自動消火するように設定されています。このため次のような料理は、これ以上の高温を必要とするので温度センサーの付いていないコンロを使用してください。
**①炒めもの料理（から焼きに近い料理） ②煎りもの料理 ③焼網を使う料理 ⑤鍋等のから焼き**

⚠注意
**●揚げ物調理時**
揚げもの調理をするときは必ず温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）の付いているバーナーを使用する。温度センサーの付いているバーナーは器具栓つまみの近くに『揚げもの用』と表示してあります。
**●調理油の量**
天ぷら、フライ等の揚げもの調理をされるときは２００cc（コップ１杯）以上の油で使用する。少量の油では天ぷら油過熱防止機能が正しく働かないことがあります。

### 天ぷら油過熱防止機能が働いたとき

●器具栓つまみを「止」の位置にしてください。
●再使用される場合は、２～３分待って点火してください。
鍋や油の温度が相当高くなっていますので取り扱いにご注意ください。

## 適した鍋の選びかた ＜標準バーナー側＞

揚げものの調理には底の平らな熱の伝わりやすい金属製の鍋を使ってください。

| 鍋の種類 | 天ぷら・フライ等揚げもの調理 | 備考 | |
|---|---|---|---|
| アルミ、ホーロー<br>鉄製の鍋、打ち出し鍋<br>フライパンなど | ○ | 油料理をする場合には油の量を、２００ｃｃ以上で使用して下さい。少量の油だと温度センサーが正常に働かずに発火することがあります。 | ⚠注意 |
| 底の丸い鍋<br>ステンレス鍋 | △ | 油料理をする場合には注意して使用する。油の量が２００ｃｃ以上でも温度センサーが正常に働かずに発火することがあります。 | |
| 土鍋<br>超耐熱ガラス容器<br>圧力鍋・無水鍋 | × | 油料理には適していません。温度センサーが正常に働きませんので、火を着けたままですと発火します。 | ⚠危険 |

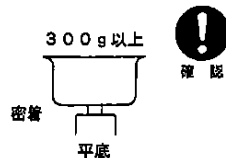
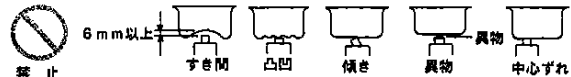
○……適しています　△……注意して使用する　×……適しません



## 正しい鍋ののせかた ＜標準バーナー側＞

温度センサーが鍋底に必ず密着するようにのせてください。
●温度センサーは鍋底温度をキャッチします。
●密着が不十分だと安全装置が正しく働かないことがあります。
●密着を確実にするため、鍋の重さは３００ｇ以上必要です。（調理物の重さを含む）
特に片手鍋などは不安定なのでご注意ください。
●鍋の底はきれいにしてください。

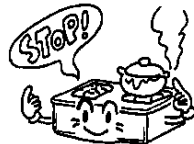
### 正しく温度センサーが働くには

●温度センサーと鍋底にすき間がないこと。
●鍋底が凸凹でないこと。
●温度センサーが傾いていないこと。
●温度センサーと鍋底の間に異物がないこと。
●温度センサーは鍋底の中心にあること。

⚠注意
温度センサーが下図のようになったまま使用しない。安全装置が働かずに発火することがあります。

⚠注意（温度センサーの取り扱い）
●センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。故障の原因となります。
●センサー部はいつも清潔にする。センサー部が汚れていると正しく作動しないことがあります。
センサー部には、煮汁や水などをかけない。
もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を浸し、固くしぼってからふきとってください。

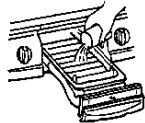
## 立消え安全装置

風や煮こぼれなどで火が消えるとガスを自動的に止めます。

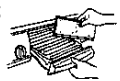
### 立消え安全装置が働いたとき

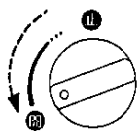
器具栓つまみを「止」の位置にしてください。
・立消え安全装置が働いてもガスが止まるまで少し時間がかかります。
・周囲にガスがなくなるまでしばらく待ち、汚れをふきとりご使用ください。

⚠注意
●鍋の底についた水滴はふきとってから、ごとくの上にのせる。
立消え安全装置（炎検出部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。
●炎検出部に、固い物をぶつけない。変形したり、取り付け位置が変わると点火しにくくなります。

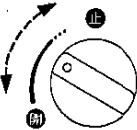
# グリルの使いかた

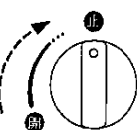
## 1. 準備

●ガステーブルの器具栓つまみが「止」の位置にあることを確認してから、お部屋のガス栓を全開にします。
●グリル水入れ皿にコップ1杯分（約２００cc）の水を入れます。長時間使用するときは、途中で水をたしてください。
●グリル焼網をセットします。
◆初めて使うときは
油焼きするためから焼きをします。煙が出ても異常ではありません。から焼きは、グリル水入れ皿に水をコップ1杯分（約２００cc）入れ、換気をしながら約１５分間行います。

⚠注意

禁 止

グリルとびらを外して使わない。グリルとびらは確実に奥まで閉める。熱気があふれ、やけどをしたり調理台の変色や焼損などの原因になります。

## 2. 点火

●器具栓つまみを「開」の位置まで回します。
●カチッと音がして、バーナーに点火します。
点火してから数秒間つまみを保持し、手を離します。途中で手を離すと点火しなかったり、消えてしまったりします。
◆初めて使うときは
●ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
●点火の操作を３～４回繰り返します。

## 3. 火力調節

●点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
●器具栓つまみを回して、炎を見ながら火力を調節します。
・強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。
・弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。

## 4. 消火

●器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。完全に火が消えたことを確認します。

⚠注意
●グリル水入れ皿に脂がたまり過ぎると、燃えることがあります。こまめな手入れが必要です。
●グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に必ず水を入れる。魚や肉から出る脂の焼付防止や万一の発火防止に役立ち、使用後のお手入れが簡単になります。水を入れないで使用すると、トッププレートの温度が高くなり、こびりつきを起こし、フッ素樹脂加工をいためることがあります。



## グリル水入れ皿の取り扱いかた

●グリルはスライド式になっています。
グリルとってを引くと、グリルとびらが下がります。
グリル水入れ皿を止まるところまで引き出せば、焼きものの出し入れ、裏返し、焼き具合の確認が簡単にできます。
●グリル水入れ皿を取り出すときは、止まるところまで引き出し、少し持ち上げて取り出します。

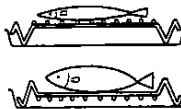
⚠注意
熱いグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとって以外には触れないように注意する。また、中の水は高温になていますのでこぼさないようにする。

## じょうずな使いかた

### 予熱の使いわけ

●表面の焦げつきやすいもの（つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど）や火の通りにくい魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。
それ以外の魚や肉などは、点火後２～３分ほど予熱してから材料を入れて焼きます。

### グリル焼網の高さの使いわけ

●グリル焼網は、裏表で高さが変えられます。身の厚いものを焼くときは低いほうで、薄いものを焼くときは高いほうでというように、焼くものの種類、大きさで使いわけます。

### 焼きかたのポイント

●魚の尾やヒレなど焦げやすい部分は、厚目に塩をふりかけたり、アルミはくで包んで焼きますと焦げかたが少なくなります。

●グリル焼網に調理油を塗っておくと、つきにくくなります。
●皮が薄く水分が多い魚を焼く場合、魚の皮を酢でふいてから網にのせるときれいに焼けます。
●右の図のように盛りつけるときは、はじめに下になる面を焼き、次に上になる面を焼きますと身をくずさずにそのまままきれいに盛りつけができます。

# 日常の点検とお手入れ

日常の点検・お手入れの際にはガス栓を閉じ、機器が十分冷えてから行ってください。
けがをしないように手袋などをはめて行ってください。
お手入れが必要な所以外は絶対に分解しないでください。

分解禁止

## 点検のポイント

**次の7つのポイントで点検してください。**

- ●ガステーブルのまわりに燃えやすいものを置いていませんか？
- ●ゴム管が、古くなってひび割れしていませんか？
- ●ゴム管が、ガステーブルや他の機器に触れていたり、折れていませんか？
- ●ゴム管は、お部屋のガス栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ●ゴム管は、ガステーブルのホースエンドの赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ●バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなどが、浮いていたり、傾いたりしていませんか？
- ●立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる汚れがついていませんか？

## お手入れのしかた

### フッ素樹脂加工トッププレート

**フッ素樹脂加工トッププレートをきれいにします。**

- ●表面が汚れたら、そのつど台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジタワシや布などのやわらかいものでふきとってください。汚れたまま放置してお使いになりますと、シミが残ることがあります。
- ●汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジタワシや布などのやわらかいものでふきとってください。
- ●どうしても落ちない場合は、もう一度同じ要領で湿らせてから、割りばしや先のやわらかい木のへらを使って軽くこすってください。

後方角部を押え持ちあげる。

⚠注意
トッププレートを外すときは、けがのないように手袋などをする。

**トッププレートは簡単に取り外しができます。**

- ●トッププレートの後部を上へ持ち上げてください。取り付けるときは、カツンと音がするまで確実にはめこんでください。

⚠注意
金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉などの固いものや、クレンザー、塩素系洗剤、アルカリ性洗剤、酸性の洗剤など台所用中性洗剤以外の洗剤は、表面にキズをつけますので使用しない。

禁 止

### 前面

**前面をきれいにします。**

- ●水気をしぼった布で汚れを落としてから、乾いた布で水気をふきとります。
- ●汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落としてから、乾いた布で水気をふきとります。

⚠注意
強力な洗剤、シンナー、ベンジン、ミガキ粉などは使用しない。表面にキズがつくことがあります。



## お手入れのしかた

### コンロ部

**バーナーキャップをきれいにします。**

- ●目づまりしたバーナーは、不完全燃焼をする恐れがあります。バーナーキャップを取り外してブラシや針金できれいに掃除します。

固いブラシ　針金、キリ等　(バーナーヘッド裏面)

**立消え安全装置の炎検出部をきれいにします。**

- ●炎検出部についた煮こぼれや水は、布でふきとります。汚れがひどい時は歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除をしてください。

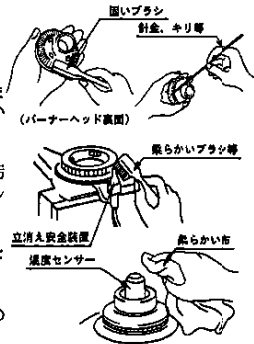
柔らかいブラシ等　立消え安全装置

**温度センサー部をきれいにします。**

- ●温度センサーの頭部に煮汁やゴミが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

柔らかい布　温度センサー

**ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーをきれいにします。**

- ●取り外して台所用中性洗剤などで水洗いします。水洗いのあとは、よく水気をふきとり正しい位置に取り付けます。

⚠注意

- ●バーナーキャップを水洗いした後は、よく水気を切ってから正しくセットする。点火不良、異常燃焼や故障の原因となります。
- ●炎検出部や温度センサー部は、ブラシなど固いものでみがいたり、固いものをぶつけたりしない。故障の原因となります。
- ●温度センサーのお手入れはこまめにし、お手入れ後には必ず上下にスムーズに動くことを確認する。温度センサーが正常に働かなくなることがあります。

### グリル部

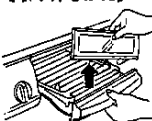
**グリル水入れ皿、グリル焼網をきれいにします。**

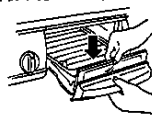
※脂などの汚れがこびりつくと、においがつくなどの原因になります。使うたびに、お手入れするように心がけてください。

- ●グリル水入れ皿を持ち上げるようにして、引き出します。台所用中性洗剤などで水洗いしたあと、よく水気をふきとってから取り付けます。

**グリルとびらをきれいにします。**

- ●グリルとびらには、脂などが飛びちります。汚れがおちにくいときは、お湯であたためてから台所用中性洗剤を含ませた布でふきます。
- ●グリルとびらは簡単に取り外し、取り付けができます。（下図の要領にて行ってください。）

［取り外しかた］

グリルとってに片手を添えグリルとびらを上に引っ張り、外します。

［取り付けかた］

グリルとっての両端とグリルとびらの両端を合わせて、差し込みます。

グリルとびらを確実に取り付けてください。外して使うとグリルとってが溶ける恐れがあります。

⚠注意

- ●ミガキ粉、金属タワシなどは、使用しない。グリルとびらにキズがつき、割れる原因になります。
- ●グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する。力強く当たった場合手をけがすることがあります。

# 故障かな？と思ったら

調べてみると故障ではない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてみてください。

| 原因 ＼ 現象 | 電極棒から火花がでない | 火花がでるが点火しない | ガスのにおいがする | 異常音をたてて燃える | 炎が不安定 | 炎が小さい | 黄炎で燃える | 使用中に消火する | 爆発的に着火する | グリルが十分赤熱しない | 器具栓つまみから手をはなすと消火する | 処置方法 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 乾電池が正しくセットされていない | | | | | | | | | | | ○ | 正しくセットする | 9 |
| 電池確認ランプが点滅・点灯している | | | | | | | | ○ | | | ○ | 乾電池を交換する | 9 |
| 点火装置の故障 | ○ | | | | | | | | | | | 点検を依頼する | − |
| お部屋のガス栓が閉まっている | | ○ | | | | | | | | | | ガス栓を開ける | 12 |
| ガス栓開き不足 | | ○ | | | | ○ | | ○ | | ○ | | 器具栓つまみを「止」にしてからガス栓を全開にする | 12 |
| ゴム管のつぶれ・曲がり | | ○ | | | | ○ | | ○ | | | | 配管状態をなおすか新しいゴム管と取り替える | 11 |
| ゴム管に空気が残っている | | ○ | | | | ○ | | | | | | 点火操作を繰り返す | 12 |
| ゴム管の接続が不完全 | | | ○ | | | | | | | | | ゴム管をしっかり差し込む | 11 |
| ゴム管にキズがある | | | ○ | | | | | | | | | 新しいゴム管に替える | 11 |
| ガスの種類があっていない | | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ガスに適した機器にする（販売店に連絡する） | 10 |
| 空気調節が悪い | | ○ | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | 点検を依頼する | − |
| バーナーが汚れている | | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | | 汚れをおとす<br>点検を依頼する | 18 |
| バーナーの取り付けが悪い | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | | | 正しくセットする<br>点検を依頼する | 9 |
| バーナーキャップの浮き・傾き | | ○ | ○ | ○ | ○ | | ○ | ○ | ○ | | | 確実にはめ込む | 9 |
| ノズルつまり | | ○ | | | | ○ | ○ | ○ | | ○ | | 点検を依頼する | − |
| 器具栓の故障 | ○ | ○ | ○ | | | | | | | | | 点検を依頼する | − |
| 立消え安全装置の炎検出部の汚れ・または付近の炎口づまり | | | | | | | | | | | ○ | 乾いた布でそうじする | 18 |
| 立消え安全装置の作動 | | | ○ | | | | | ○ | | | ○ | 「安全装置が作動したときの処置方法」参照 | 20 |
| 立消え安全装置の故障 | | | | | | | | ○ | | | ○ | 点検を依頼する | − |

上の表でわかりにくい点、または上の表にないような異常が生じたときは、お買い上げの販売店または、最寄りの大阪ガス支社にご相談ください。

**⚠注意**
不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客様ご自身で修理しない。



## 立消え安全装置が作動したときの処置方法

- 使用中バーナーの炎が消えると立消え安全装置が作動してガスがとまります。炎が消えてガスが止まるまで少し時間がかかります。バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを「止」の位置に戻してください。
- 再点火されるときは、周囲にガスがなくなるまでしばらく待ってから「コンロの使いかた」の項にしたがって点火してください。

**⚠注意**
- 使用中に消火し、バーナーに再点火しないときは、立消え安全装置の炎検出部やバーナー炎口についた煮こぼれや水をふきとる。

# 保管とアフターサービス

## 保管（長期間使用しない場合）

- ガスを閉じてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  （乾電池の液漏れにより、器具をいためることがあります。）

## アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
  「故障かな？と思ったら」（19ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。
  それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガス支社にご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  1．ご住所・お名前・電話番号・道順（付近の目印等）
  2．品名…10−628型・10−629型
  （右のようなラベルを機器の左側面部に貼付けてあります。）
  3．現象…できるだけ詳しく
  4．訪問ご希望日

(N) 10−628
大阪ガス株式会社 06

(N) 10−629
大阪ガス株式会社 06

### 転居されるとき

- ガスには都市ガス１４種類、およびＬＰガスの区分があります。
  ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

### 保証・補修について

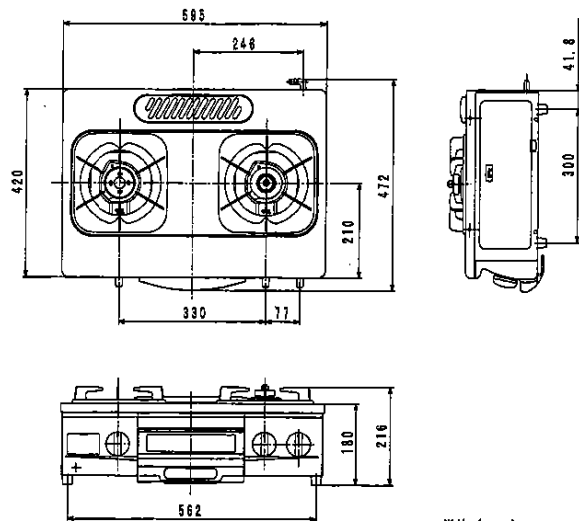
- 保証期間中は…
  保証書には記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について
  お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によっては機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理致します。
  この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後６年間です。

# 仕様・寸法図

## 仕様

| 品　　　名 | ガステーブルコンロ | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 品　　　番 | 10－628型 | | 10－629型 | | |
| 型　式　名 | TP－R368FT－B－1 | | | | |
| 点 火 方 式 | 圧電点火方式 | | | | |
| 外 形 寸 法 | 高さ180mm（トッププレートまで）×幅595mm×奥行472mm | | | | |
| 重　　量（本体） | 約10．5kg | | | | |
| 安 全 装 置 | 天ぷら油過熱防止機能・立消え安全装置 | | | | |
| 使用ガスの種類<br>ガスグループ | 1時間当たりのガス消費量 | | | | ガス接続 |
| | 個別ガス消費量 | | | 全点火時<br>ガス消費量 | |
| | チャオバーナー | 標準バーナー | グリル | | |
| 都市ガス13A kW{kcal/h} | 4．65{4，000} | 2．97{2，550} | 2．09{1，800} | 9．36{8，050} | 内径9．5㎜<br>ガス用ゴム管 |
| LPガス kW{kg/h} | 4．62{0．33} | 3．01{0．215} | 2．10{0．15} | 9．52{0．68} | |
| 付　属　品 | 乾電池（単1－1．5V）2個，グリル焼網・グリル排気口カバー各1個，取扱説明書 | | | | |

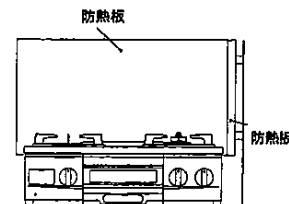
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。

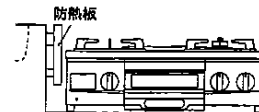
## 寸法図

単位（mm）

# 別売部品のご紹介

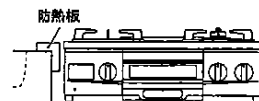
次のような別売部品を用意しています。
最寄りの大阪ガス支社でお求めください。

### 防熱板（コードNo. 15-100-0077・0078）
（図1）

### （コードNo. 15-100-0084・0085）
（図2）

・設置場所でも、可燃性の壁（ステンレス板等を貼りつけた可燃性の壁を含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

（図1）

（図2）

### 防熱板（コードNo. 15-100-0105）
（図3）

・調理台・流し台の上面が可燃性で、機器のトッププレートとほぼ同じ高さの場合。

（図3）

### ちり受け皿（コードNo. 15-100-0080・0083）

・コンロの下にしいておくと、ガス台を汚さずにお手入れが楽にできます。